



MÀS Chardonnay-Sauvignon IGT Vigneti delle Dolomiti

Il MÀS Chardonnay-Sauvignon è un vino che nasce dal matrimonio tra i due vitigni, ed è inteso per esaltare il carattere delle singole varietà nelle annate più selettive.

In questo vino abbiamo infatti cercato e preferito l'armonia tra la natura fruttata dello Chardonnay (70%) e i tratti aromatici e acidi del Sauvignon (30%).

Il MÀS Chardonnay-Sauvignon è un vino dal carattere vivace, fresco e immediate. Profuma di mela croccante, agrumi e pungenti erbe aromatiche, ed è disinvolto e fresco. Il sorso è leggero, invitante alla beva e saporito.

Il nome è il termine dialettale usato per indicare il *maso*, la nostra casa.

VITIGNO

Chardonnay

Sauvignon

Età delle viti: 25-35

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne di Maso Grener, collocate ad un'altitudine di 330-390 m s.l.m., con esposizione a sud-ovest.

SUOLO

Terreno di natura dolomitica, con inserimenti di rocce porfiriche e granitiche.

COMPOSIZIONE BLEND

Chardonnay 70% - Sauvignon 30%

ABBINAMENTO

Màs è adatto per iniziare bene una serata tra amici, ma anche per accompagnare cibi a base di pesce o carne, saporiti e speziati.

ALCOOL

12.5% vol



AZIENDA AGRICOLA MASO GRENER

Via Masi, 21 – 38015 Lavis (TN) – ITALY – TEL.+39 0461 871514 – info@masogrener.it – www.masogrener.it